

こんにゃく工房「池谷」さんを訪ねて

もうかれこれ2年前からエコマルで扱っている、東京あきる野市「池谷」さんのこんにゃく。ようやくこの初夏に訪問の機会を得た。

<清流の町のこんにゃく工房>

最寄り駅は「武蔵五日市」。エコマルから1時間程度のお手軽さ。駅から車で5分程度のところに池谷さんの蔵づくりの白い工場がある。工場の眼下には清流の秋川が流れ、川からの涼やかな風が心地よい。東京なのに、心地よすぎる、、、こっちに住みたい!! と思ってしまう。

思わず浸ってしまっているところに、池谷の森屋社長が、冷たい「こんにゃくそば」を出してくれた。青い空、川のせせらぎ、のどごしひんやりそば、最上のおもてなしだ。

<一般的なこんにゃくの製法>

一般的なこんにゃくの製造について簡単に説明しますと、こんにゃく芋を粉状にした「精粉」とか「荒粉」といわれるものを水でこねて糊化したものに、凝固剤になるアルカリ分(水酸化カルシウムなど、昔は木灰が一般的だった)を混ぜて、煮沸して固め、冷やしたものと、簡単に聞こえますが、このシンプルな製法の中に奥深〜い、こんにゃく屋さんのこだわりがあるのです。

<池谷のこだわり>

- 『こんにゃく芋原料』 → 契約している、群馬・山梨の生のこんにゃく芋と精粉、さらに地元で森屋さんのご子息が栽培する生芋を使います。
- 『水』 → 秋川溪谷の清らかでおいしい水を使います。
- 『凝固剤』 → 商品によって、使い分けるそうです。主に水酸化カルシウム、貝カルシウム、炭酸ナトリウム、杉灰、わら灰などを使います。

森屋さんはまず小さな鉢でこんにゃく芋または精粉を少量練ってみて、どういう傾向の原料なのかを見極めている。傾向というのは、粘度とか固まり具合とか、温度の入り具合、時間の経過でどういう状態になるか、ということ。

さらに作り出したい製品にするには、水の温度とか、どの凝固剤が適しているか等々も実験と経験で導きだす。

うひゃ〜、もちろんですが、完全に職人、達人技の世界。こういう精緻な世界だからこそ、「小ロット」でしか作らないし、作れない。「大量生産すると、微妙な世界が作り出せない。小回りがきくからこそ、チャレンジも失敗もできる」と森屋さんは言う。

ひたすら感心の私は「いや〜、研究心旺盛、チャレンジャー、すごいですね」というと、「分からないから色々やってるんだよ」と一言。その一言、重いです。

現在62歳の森屋さん。真心のこもったこんにゃくを作って40年。ご家族とパートさん合わせて10人くらいでやっている小さな工場だが、オンリーワンの輝きを放っています。

ぶるん♪と食べちゃってください ~商品のご案内~

◆とろみさしみこんにゃく ¥320/250g

半透明の板状こんにゃく。薄く切って、お皿に盛ればまるでふぐ刺しのよう。味も見た目も涼感ばっちり。



<こうして食べて>

まずは、流水で軽く流して、ふきんで水気をとって。火を入れる用途にはもったいないので生でいただきます。薄く切って、わさび醤油をつけるのはいちばん簡単。カルパッチョ風に魚の代わりに使ったり。色が染みやすいので、梅酢なんかで和えると、ピンク色のこんにゃくになって見た目もラブリー。黒蜜やきな粉で葛餅風、または杏仁豆腐風にしてもおいしいですよ。

◆大とろ ¥320/250g

これも生で刺身専門でいただきます。青海苔の色と風味がこれまた食欲をそそります。

<こうして食べて>

そぐように切って、わさび醤油やドレッシングで頂いたり、サラダに混ぜ合わせたり。なかなかこんにゃくって一人で1本も食べられないものだけど、これは一人でペロッと食べちゃう。でんぷんを入れれば、簡単にトロットした食感にできるが、余計なものは入れたくないという心意気で作った、森屋さんの自信作。

◆こんにゃくそば ¥250/200g

ひたすら、めんつゆ、そばつゆで、ツルッと。のど越しを楽しみましょう。こんにゃくといえども、結構満足感ありますよ。これも火を入れず冷たいのを食べたほうがよいです。こんにゃくは火入れすると硬くしまっていくますので。

◆こんにゃく麺 ¥250/200g

ちょっときしめん風の平べったい麺。適当な長さで切って、これもめんつゆ、そばつゆで頂きます。ラーメンのつけ麺のスープみたいなちょっと濃い目で少し酸味があるような汁も合いそう。



知っ得メモ

~こんにゃくの危機~

つい先ごろ、ジュネーブで開かれていた、WTO(世界貿易機関)の多角的貿易交渉が決裂になった。もしこの交渉が決裂しなかったら、日本のこんにゃく業界は壊滅しただろうといわれている。国内でのこんにゃくの自給率は約90%、これは非常に高い数字。でもこれは高関税によって守られている賜物。輸入されるこんにゃく原料(精粉など)には1706%の関税がかけられる。仮に中国の100円の原料を輸入しても、関税によってそれが1800円近くなっちゃうということ。今回の交渉が成就していたら、大幅関税引き下げが適用され、1706%→500%くらいになっていた。そうすると、外国からくる安い原料にはとても太刀打ちできず、、、

今回は奇跡的にしのげた感があるが、今のままでは崖っぷちにいることには変わらない。各地で自給率あげようと色々な取り組みもあるが、世界動向によっては一掃されかねない。こういう大事なこと、もっと日常的に報道されていないと、みんな意識できないですよ。